

「地域で頑張る企業・NPO」を“つたえ”“つなげる”

学生レポーター 取材まとめ

取材日時:平成25年10月12日(土)

取材先:NPO 法人 天満浦百人会(三重県尾鷲市)

レポーター名:福田 辻 松田 山田



おかあちゃん集団の尾鷲愛が起こす地域活性化 ～地域の資源を活かす「天満浦百人会」～

住民による町づくり

尾鷲は雨が多いことで有名で、世界遺産に登録された熊野古道がある魅力溢れる三重県の自慢の地域の1つである。しかし人口減少の現状があり、天満浦の高齢化率は47%で世帯数が減少している。だが、尾鷲の町は元気である。なぜなら、尾鷲市にある「NPO 法人 天満浦百人会」(以下、天満浦百人会)が、イベント活動、広報、地産地消商品の開発、県外からのインターンシップなどを通して尾鷲の魅力を発信し続け、地域活性化させているからである。天満浦百人会が設立し今に至るまでの経緯には、住民たちの町づくり・町の活性化への働きかけが大きく影響していた。

天満浦の町づくりの拠点となった天満会館は、昭和49年に補償金と市費によりできた集会所である。当時火力発電所による煤公害が地域全体に多く出ており、補償金として住民700人全員に1人につき8000円が支払われた。当時の住民は、受け取った公害補償金を活用して集会所を建てようと呼びかけ、賛同する人々から集めた補償金を市役所へ持って行き、集会所を設立するように求めた。町の住民が力を合わせて動き出した結果、天満会館が設立された。そして天満会館を拠点におかあちゃん集団による勉強会や料理講習が頻繁に行われるようになった。こうして、天満浦の住民組織による町づくりが始まった。

すべては尾鷲の活性化のために

15人の仲間で「天満浦を元気にしよらい！」を合言葉に、天満浦百人会が平成12年11月に設立し活動を始めた。きっかけは、平成13年に熊野古道体験フェスタがあり、尾鷲から海沿いを通る明治の県道に700人ものお客様が来ると知ったからである。青少年育成団体・福祉委員会・老人会・自治会の各団体によるおもてなしが行われることとなった。天満浦百人会の名前には、「たくさんの人と町づくりをしたい・たくさんの人に関わってもらいたい」という想いが込められている。天満浦の人でなくても、気持ちがあれば他の町の人でもよく、周りを巻き込みながら天満浦を元気にしようという想いが詰まっているのである。そして平成19年6月に法人化した。理由は、平成19年の夢古道レストランのオープンに伴い市役所と商工会議所から、「お母ちゃんのランチバイキング」を是非してくださいと言われたからである。これも尾鷲の活性化のためにと思い賛同したが、条件が2つあった。それは、法人化と厨房を持つことである。そこで地域活性化のために天満浦百人会は法人化した。副理事長の松井まつみさんは当時67歳。その時のことを「人生を大きく変えるきっかけだった」と話されていた。

天満浦百人会の現在の正会員は男性6名、女性12名の合計18名である。そしてパート10名、イベントの手伝いとして10名が在籍している。応援団は2つあり、1つは寄付によるお金の援助をする応援団と、もう1つは若者の応援団である。若者の応援団はイベントを手伝ってくれる人たちである。

「イベント大好き」と話す副理事長の松井まつみさんは、今までしてきたようにこれからも多くのイベントを開催していく。なぜなら、イベントは多くの人に感動と勇気を与えるからである。またインターネットなどへの情報発信手段を持たないため、地元新聞への情報発信は必要不可欠である。始めることよりも続けることは難しいが、継続することで認められているのである。

地域の資源を活かす

天満浦百人会の主な活動内容は、「夢古道おわせ」でのランチバイキング、古民家カフェ天満荘でのイベント企画や体験講座、カフェの運営などである。農工商連携によって地域の企業「モクモクしお学舎」と連携し、甘夏みかんとみえ尾鷲海洋深層水の塩で作る体にやさしい夏柑塩を開発した。借りた農園で自ら栽培している甘夏みかんは、三重安心食材認定を受けており開発の際に提供した。他にも甘夏サイダー、ジャム、甘夏生絞りポン酢などがある。どの商品も地域の連携、地産地消によって生まれたものばかりである。

・地産地消にこだわる理由

天満浦百人会が提供する商品の魅力のひとつ、それは「地産地消」である。松井まつみさんのポリシーであり、地域連携も兼ねて出店している「夢古道おわせ」のランチバイキングで謳っていることもあって、甘夏みかんは農園で自作、野菜は向井地区と山向こうの小山浦から、米は隣町から、魚は地元からと、できる限りの地産地消に努めている。そのため、提供される品々はすべてその季節にあった旬の食材を使用したものばかりである。肉に関しては、地元からの

仕入れが難しく地元産ではないが、強いこだわりのもとにすべて国産である。そのこだわりには「16キロ四方のものを食べていたら安心だ」という、おばあさんからの教えを今も守り続けているからである。

「夢古道おわせ」のランチバイキングと天満荘で提供されるメニューは、すべていつも自分たちが食べているものを食べてほしいと天満浦百人会の母ちゃんたちが考案している。それゆえに、砂糖が多いというよくある失敗から、地産地消を心がけた食材ゆえの失敗もある。「マーマレードは難しい。天満浦の甘夏を使うんだけど、皮が硬くて...気候に左右されるのかな？ 昨年は雨が少なかったでしょ。そのせいか、どれだけ炊いてもかっちかちだしぶつぶつだった」と松井まつみさんは気象による影響を話してくれた。そのような困難がありながらも、地産地消を心がけて母ちゃんたちの料理を提供し続けるのは、「取り繕った料理ではだめ。天満浦のかあちゃんの味、天満浦の風を感じ、伝えられるものでないという意味がない」という熱い思いがあるからこそである。尾鷲や天満浦の空気を感じながら、その土地の旬な食材でかあちゃん特性の郷土料理が楽しめる、そんな魅力がある。

・夢古道ランチバイキング

「今しかない！ここしかない！これしかない！」をモットーに、イチ押しの「鯛めし・鯛のあら煮」をはじめとした季節折々の地元食材を用いた20種類の料理が常時提供されており、リピーターのファンも多い。松井さんいわく、天満浦百人会が担当する週に「夢古道おわせ」のランチバイキングを訪れる方々の多くは尾鷲市外からで、市民は30%ほどだとか。県内各地からの来訪者に加え人気を博しているのは、今年9月29日に熊野尾鷲道路が開通したことによって熊野・尾鷲間が15～20分で往来できるようになったことが大きいそうだ。

・古民家カフェ 天満荘

天満荘は大正14年に建築され、高台にある趣のあるお屋敷である。天満浦の財産である天満荘を守り続けるためと災害時の避難場所として購入された天満荘は、現在天満浦百人会の活動の拠点となっている。天満荘はカフェということもあり、母ちゃん手作りのデザートやジュースが提供されている。三重の安心食材にも指定されている、天満地区の特産品甘夏みかんを使用したメニューのほか、シフォンケーキや挽き立てのコーヒー、季節に応じてやまももジュースや桜ゼリーがあり、こちらでは旬を味わいながら、古民家からのんびりと絶景を眺めることもできる。また、ギャラリーとしてや各種会合にも利用されている。

・イチ押し商品紹介

松井さんイチ押しの天満荘メニューは、あまなつジュースとあまなつタルト(右写真)である。どちらにも天満浦で採れた甘夏みかんが使用されており、天満荘に来たのならぜひ味わいたい一品である。酸味と甘さが融合したおかわりが欲しくなる、あまなつジュース。甘夏みかんのやさしい甘さとふわふわしっとりのクリームは、シュークリームとタルトを2つ同時に楽しめるような味だ。



天満浦百人会が目指すものとは

現在73歳の松井まつみさんの元気の源は、尾鷲の水と尾鷲のものが美味しいから、それに尽きるようだ。尾鷲への



愛が原動力の根源になっているのだ。今後も尾鷲の活性化のために、天満浦百人会を引っ張り続けていく想いは固く熱い。そこで大切にしていることが5つある。1つめは、目標「天満浦を元気にしよら！」の共有。2つめは、資金は自前で。3つめは、人材は活かさる。4つめは、継続は力なり。5つめは、楽しむである。天満浦百人会の70歳のおかあちゃんたちは、仕事を任されることで成長し、輝きつつけている。これからも、楽しみながら天満浦から尾鷲を元気にしていく天満浦百人会の活動に着目することで、私たちも元気と学びを得られるだろう。そして、「天満浦百人会では行政との連携、各報道機関のご支援のもとに今がある」と、今の活動が成り立っている理由を松井まつみさんは感謝の気持ちを話された。こういった連携により、今後も協力し合い活動を続けていくのである。

取材後記

天満浦百人会への取材で感じたこと

・レポーター福田 「地域住民の方々がこんなにも地元の活性化を願い、自力を尽くしている姿を初めて目の当たりにしました。今回の取材を通じて、政が率先して何かをする以前に、住民が熱意をもって取り組む意志を持つことが肝心なのだと思います」

・レポーター辻 「天満浦では、元気なお母さんたちと住民の方たちが一丸となって町おこしをされており、先導する天満浦百人会は素敵な NPO だと感じました」

・レポーター松田 「話しているだけで松井さんから元気を貰っているような感覚を味わいました。自分の住む町を心から愛し、活性化させたい、良いところを知ってほしいという強い思いが伝わり、何かお手伝い出来ればいいなと感じました」

